# کشمیری پلاؤ

**لاجزاء:**

**چاول .........آدھ کلو**

**چکن .........250گرام**

**گاجر .........آدھ کپ**

**ہری پیاز .......2عدد**

**کشمش .......4/1کپ**

**اخروٹ .......4/1کپ**

**کاجو ........4/1کپ**

**بادام ........12عدد**

**چینی ........3کھانے کے چمچے**

**سفید مرچ ........1کھانے کا چمچہ**

**کالی مرچ .........1کھانے کا چمچہ**

**نمک ..........حسب ذائقہ**

# ترکیب:

**چاول اُبال لیں ۔**

**پتیلی میں 4/1کپ تیل گرم کریں ۔**

**تیل میں چکن کیوب ، نمک ، سفید مرچ ، کالی مرچ ، کشمش ، بادام ، کاجو ، اخروٹ ، گاجر ، ہری پیاز اور چین شامل کرکے بھونیں اورچاول شامل کرکے مکس کرلیں اور پیش کریں ۔**

چاہے تو 2کھانے کے چمچے سرکہ بھی شامل کرسکتے ہیں ۔

0307-8162003